



Estate Romana... *Antipasti e Mozzarella*

Bufala e alici Mozzarella di Bufala di 250 gr. con alici del Cantabrico ⁽⁴⁾	12	Caprese Trasteverina Mozzarella di Bufala di 250 gr. con pomodoro al profumo di basilico ⁽⁴⁾	12
Carciofi alla Romana Piatto tipico della cucina romana (2 pezzi)	8	Bufala e cicoria Mozzarella di Bufala di 250 gr. con cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino ⁽⁴⁾	12
Cicoria saltata in padella Pianta dai tanti benefici saltata con aglio, olio e peperoncino	6	Bufala con rucola e pomodorini Mozzarella di Bufala di 250 gr. servita su un letto di rucola fresca e pomodorini datterini ⁽⁴⁾	12
Broccoletti alla Romana Tradizionale piatto romano di broccoletti strascicati con aglio, olio e peperoncino	5	Melanzane alla parmigiana Come si faceva a casa mia... con melanzane, pomodoro e mozzarella ^(1, 2, 4)	12

La mozzarella servita in questo ristorante è una Bufala DOP garantita dal Consorzio Campano di Battipaglia.

Fritti de' Roma

Suppli "de' Roma" al telefono (al pezzo) ^(1, 2, 4) Arancini romani al ragù con mozzarella filante	3	Carciofo alla giudea (2 pezzi) Cuore di carciofo romanesco fritto con patate al velo	8
Fiori di zucca (2 pezzi) Fiori di zucca in pastella ripieni di mozzarella di Bufala e acciughe ^(1, 2, 3)	8	Fritto di "Trimalcione" Misto di fritti de' Roma ^(1, 2, 3, 4) (minimo 2 persone)	18

Primi

Sua Maestà la carbonara Spaghetti amalgamati con uovo, guanciale, pepe e pecorino ^(1, 2, 4)	12	Spaghetti "alla Marcello" Spaghetti saltati con aglio, olio e peperoncino e solo alla fine un'aggiunta di tonno ^(1, 3, 4)	12
Gricia Rigatone: Amatriciana in bianco con guanciale, pepe e pecorino ^(1, 4)	12	Pasta "alla Checca" Mezze maniche servite tiepide con datterino, mozzarella di Bufala e basilico ^(1, 4)	13
Amatriciana ^(1, 4) Bucatini o rigatoni, pomodoro, guanciale e pecorino	12	Fettuccine pomodoro e basilico Fettuccine fatte in casa con pomodoro fresco e basilico ^(1, 2, 4)	12
Cacio e pepe Tonnarelli fatti in casa amalgamati con pecorino e una spruzzata di pepe ^(1, 2, 4)	13	Pappardelle al ragù Pappardelle fatte in casa amalgamate con ragù di carne ^(1, 2, 4)	12

Coperto € 2,00



Secondi

Saltimbocca alla Romana 16 Carne di vitello arricchita con prosciutto crudo e salvia accompagnata da purè (1)	Abbacchio allo "scottadito" 18 Costolette d'agnello alla griglia con patate al forno
Straccetti "de Romolo" 16 Straccetti di manzo saltati con carciofi alla romana accompagnati da purè	Involtini "de quando fa caldo" 14 Manzo ripieno di carota, sedano e scamorza sfumati con vino bianco e serviti con purè (4, 6)
Cotoletta "de Ponte Mollo" 16 Fettina di vitello panata servita con patate al forno (1, 2)	Filetto "de Apicio" 22 Filetto di manzo da 300 gr. alla griglia con verdure grigliate
Polpette "de mi madre" 14 Carne di manzo e vitello cotte nel sugo di pomodoro servite con purè (1, 4, 6)	Campo "de Fiori" 14 Piatto vegetariano composto da due carciofi alla romana, broccoletti, cicoria saltata (1, 2, 4)

Suggerzioni di Roma

(OGNI GIORNO SARÀ DEDICATO
AD UN PIATTO DIVERSO DELLA TRADIZIONE)

Carbonara "del mercato" (Mar) 12 Spaghetti amalgamati con uovo, fiori di zucca, zucchine, pepe e pecorino (1, 2, 4)	Abbacchio al forno (Sab-Dom) 20 Servito con patate al forno (6)
Spaghetti "dell'impero" (Mer) 14 Spaghetti con polpettine, amalgamati con il loro sugo e pecorino (1, 4, 6)	Pappardelle al sugo d'Abbacchio (Sab-Dom) 14 Pappardelle fatte a mano saltate con il sugo d'Abbacchio e pecorino (1, 2, 4, 6)
Gnocchi fatti a mano (Gio) 12 Gnocchi preparati a mano come una volta con sugo all'amatriciana (1, 2, 4)	Coda alla vaccinara (Quando ce v'è) 16 Coda di vitello cotta nel sugo con sedano, carote e alloro (6)
Spaghetti alici e pecorino (Ven) 12 Spaghetti saltati con alici fresche, aglio, peperoncino, prezzemolo e pecorino (1, 3, 4)	Coratella (Quando ce v'è) 12 Piatto tipico preparato con le interiora di agnello, cucinato con cipolla, peperoncino, vino bianco e carciofi
Baccalà alla romana (Ven) 16 Filetto di baccalà al pomodoro con capperi, olive e pinoli (3, 5)	

Dolci e Frutta

NON C'È NESSUN DOLCE CHE PUÒ ACCONTENTARE IL PALATO...
...SE NON È RACCONTATO

Tiramisù del Vecchio Ponte (1, 2, 4) 7	Forza Roma 7 Misto frutta con ananas, fragole e melone
Crostata di fichi (1, 2, 4) 6	Fragole con panna (4) 6
Crostata di frutta fresca (1, 2, 4) 7	Panna cotta (4) 7

ALLERGIE

1. Cereali e glutine
2. Uova e derivati
3. Pesce e derivati

4. Latte e derivati
5. Frutta a guscio
6. Sedano
7. Senape



Roman Summer... Starters & Mozzarella

Bufala e alici 12 Bufala mozzarella (250 gr.) with anchoives from Cantabrico ⁽⁴⁾	Caprese Trasteverina 12 Bufala mozzarella (250 gr.) with basil scented tomato ⁽⁴⁾
Carciofi alla Romana 8 Seasoned artichokes Roman style (2 pcs)	Bufala e cicoria 12 Bufala mozzarella (250 gr.) with sautéed chicory, garlic, olive oil and chili pepper ⁽⁴⁾
Cicoria saltata in padella 6 Sautéed chicory with garlic, olive oil and chili pepper	Bufala con rucola e pomodorini 12 Bufala mozzarella (250 gr.) served on a bed of fresh rocket salad and datterini tomatoes ⁽⁴⁾
Broccoletti alla Romana 5 Crushed broccoli sautéed with garlic, olive oil and chili pepper	Melanzane alla parmigiana 12 Baked eggplant (aubergine) with parmesan, tomato and mozzarella ^(1, 2, 4)

The mozzarella served in this restaurant is a Bufala DOP guaranteed by the Consortium Campano of Battipaglia.

Fritti de' Roma

Suppli "de' Roma" al telefono (1 pc) ^(1, 2, 4) 3 Deep-fried arancini (riceballs) with ragout and mozzarella	Carciofo alla giudea (2 pc) 8 Heart of artichoke fried with finely sliced potatoes
Fiori di zucca (2 pc) 8 Courgette/zucchini flowers in batter, stuffed with Bufala mozzarella and anchovies ^(1, 2, 3)	Fritto di "Trimalcione" 18 A selection of deep-fried Roman delicacies (min. 2 pax) ^(1, 2, 3, 4)

First Courses

Sua Maestà la carbonara 12 Spaghetti cooked with egg, roman bacon, pepper and pecorino cheese (no cream) ^(1, 2, 4)	Spaghetti "alla Marcello" 12 Spaghetti sautéed with garlic, oil, chili pepper and tuna ^(1, 3)
Gricia 12 Rigatone pasta with roman bacon, pepper and pecorino cheese (no tomato) ^(1, 4)	Pasta "alla Checca" 13 Mezze maniche pasta served warm with datterino tomatoes, Bufala mozzarella and basil ^(1, 4)
Amatriciana ^(1, 4) 12 Your choice of bucatini or paccheri pasta with roman bacon, pecorino cheese and tomato	Fettuccine pomodoro e basilico 12 Fettuccine pasta with fresh tomato and basil ^(1, 2, 4)
Cacio e pepe 13 Homemade pasta with pecorino cheese and lots of pepper ^(1, 2, 4)	Pappardelle al ragù 12 Homemade pappardelle pasta with ragout sauce ^(1, 2, 4)

Cover charge € 2,00



Second Courses

Saltimbocca alla Romana 16 Veal wrapped with Parma ham and sage with mashed potatoes on the side ⁽¹⁾	Abbacchio allo "scottadito" 18 Grilled lamb chops with roasted potatoes
Straccetti "de Romolo" 16 Beef strips served with artichokes and mashed potatoes on the side	Involtini "de quando fa caldo" 14 Beef stuffed with carrot, celery and lard blended with white wine and mashed potatoes on the side ^(4, 6)
Cotoletta "de Ponte Mollo" 16 Veal cutlet served with baked potatoes ^(1, 2)	Filetto "de Apicio" 22 Grilled Beef fillet of 300 gr. served with grilled vegetables
Polpette "de mi madre" 14 Beef and calf meatballs cooked in tomato sauce served with mashed potatoes ^(1, 4, 6)	Campo "de Fiori" 14 Vegetarian dish consisting of Roman artichoke, broccoli, sautéed chicory ^(1, 2, 4)

Suggestions of Rome

(EACH DAY WILL BE DEVOTED
TO A DIFFERENT DISH OF TRADITION)

Carbonara "del mercato" (Tue) 12 Spaghetti cooked with egg, courgettes flowers, pepper and pecorino cheese (no cream) ^(1, 2, 4)	Abbacchio al forno (Sat/Sun) 20 Roasted lamb served with potatoes ⁽⁶⁾
Spaghetti "dell'impero" (Weds) 14 Spaghetti with meatballs, mixed with their tomatoe sauce and pecorino cheese ^(1, 4, 6)	Pappardelle al sugo d'Abbacchio (Sat/Sun) 14 Homemade pappardelle pasta with lamb and pecorino cheese sauce ^(1, 2, 4, 6)
Gnocchi fatti a mano (Thu) 12 Homemade gnocchi with amatriciana sauce ^(1, 2, 4)	Coda alla vaccinara (Quando ce v'è) 16 Ox-tail cooked in tomato, carrot and bay leaves ⁽⁶⁾
Spaghetti alici e pecorino (Fri) 12 Spaghetti sautéed with anchovies, garlic, chili pepper, parsley and pecorino cheese ^(1, 3, 4)	Coratella (Quando ce v'è) 12 Typical dish prepared with mix of offal, cooked with onion and chili pepper
Baccalà alla romana (Fri) 16 Cod fillet with tomato sauce, capers, olives and pine nuts ^(3, 5)	

Desserts & Fruits

"THERE IS NO SWEETNESS THAT CAN PLEASE THE PALATE ...
... IF IT IS NOT DESCRIBED"

Tiramisù del Vecchio Ponte ^(1, 2, 4) 7	Forza Roma 7 Mixed fruit with pineapple, strawberries and melon
Fig Tart ^(1, 2, 4) 6	Strawberries with cream ⁽⁴⁾ 6
Fresh fruit tart ^(1, 2, 4) 7	Sweetened cooked cream ⁽⁴⁾ 7

ALLERGIES

1. Cereals and gluten
2. Eggs and derivatives
3. Fish and derivatives

4. Dairy products
5. Nuts
6. Celery
7. Mustard